

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Royal Taste**

Adresse Slotsgade 61

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33647646

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-10-2023	
Dato 14-09-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet, barområde, samt toiletter i kælderen. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskinen. Toiletter med forrum. Gennemgået de mundtlige procedurer for toiletter og forrum i forbindelse med opbevaring af fødevarer.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger. Kontrolleret pH i sushi ris, gennemgået de mundtlige procedurer opbevaring sushi ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, køleindretninger, friture, wok område, riskoger. Opvaskemaskinen trænger til rengøring i inder toppen af opvaskemaskinen, virksomheden påbegynder rengøring under tilsynet. Lager med reoler. Personalet toilet med forrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om Hylder i kælderen som er absorberende, males. Bordet omkring håndvasken i baren, samt kanterne på produktionsborde i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Royal Taste**

Adresse Slotsgade 61

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33647646

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken fremstår med rå træ.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, genopvarmning, indfrysning af fersk fisk for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d.

Set risikoanalyse og skriftelige procedurer for sushi ris

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Taingtao Øl 355ml aluminium flaske

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

18-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk